



BLADERDEEG- PLAKKEN PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE

VOOR ZOETE
EN HARTIGE BEREIDINGEN

POUR DES PRÉPARATIONS
SUCRÉES OU SALÉES

JE KLANTEN VERWENNEN MET EEN UNIEKE CREATIE EN TOCH KOSTENEFFICIËNT ZIJN?

Wat je zelf doet, doe je beter. Maar dit is lang niet altijd de meest kostenefficiënte oplossing. Zo weegt het belang van een zelfgemaakt product als bladerdeeg vaak niet op tegen de tijd en kosten die gepaard gaan met de vervaardiging ervan. Waarom diepgevroren bladerdeeg niet als een grondstof bekijken? Boter en melk maak je toch ook niet zelf? De resterende tijd kan je gebruiken om creatief te zijn en je te onderscheiden.

GÂTER VOS CLIENTS AVEC UNE CRÉATION UNIQUE TOUT EN ÉTANT RENTABLE

On n'est jamais aussi bien servi que par soi-même. Toutefois, ce que vous faites vous-même n'est pas toujours la solution la plus rentable. Ainsi, l'intérêt d'un produit maison comme la pâte feuilletée ne fait souvent pas le poids face au temps et aux coûts liés à sa production. Pourquoi ne pas considérer la pâte feuilletée surgelée comme une matière première ? Vous ne fabriquez pas le beurre et le lait non plus ? Vous pouvez utiliser le temps que vous gagnez pour faire preuve de créativité et pour vous distinguer.



SUGGESTIES | SUGGESTIONS

- Spinazie en feta in een dun opgerold hapje
- Empanadas met gehakt, paprika
- Gefrituurde samosa met kip
- Petits rouleaux aux épinards et à la feta
- Empanadas à la viande hachée et au poivron
- Samoussas au poulet frit

**BANQUET
D'OR**

DIEPGEVROREN BLADERDEEG VAN VANDEMOORTELE ... WAAROM? DAAROM!

- Je gebruikt een product met constante kwaliteit
- Je sluit een erg arbeidsintensieve activiteit uit
- Je hebt het product steeds achter de hand in je vriezer = meer flexibiliteit
- Je hebt gewoon meer tijd voor eigen creativiteit
- Het bladerdeeg is reeds handig voorbloeemd
- Je werkt kostenefficiënter en maakt meer winst

Welk bladerdeegtype kiezen?

Dit is sowieso gedeeltelijk volgens de **persoonlijke voorkeur**. Hou je van een botersmaak, dan is de B51 misschien de meest voor de hand liggende keuze. Bij een klein eindproduct mag de botersmaak prominenter aanwezig zijn. Terwijl je met een **margarineplak** meer focus kan houden op de **vulling**. In een warme keuken speelt de gemakkelijke verwerkingsgraad van een margarineplak ook een rol.

B51



BOTERPLAK
PLAQUE AU BEURRE
2,8 MM - 57 x 37 CM - 9,96 KG



B01

PLAKKEN BLADERDEEG
PLAQUES DE PÂTES FEUILLETÉE
2,5 MM - 57 x 37 CM - 10,00 KG



LA PÂTE FEUILLETÉE SURGELÉE DE VANDEMOORTELE ... POURQUOI ? VOILÀ POURQUOI !

- Vous utilisez un produit de qualité constante
- Vous excluez une activité fastidieuse
- Vous avez toujours le produit à portée de main dans votre congélateur = davantage de flexibilité
- La pâte feuilletée est déjà farinée
- Vous avez simplement plus de temps pour votre créativité.
- Vous êtes plus rentable et vous réalisez plus de bénéfices

Quelle pâte feuilletée choisir ?

Cela dépend forcément en partie de **vos préférences personnelles**. Si vous aimez avoir un goût de beurre, la B51 est peut-être alors le choix le plus simple. Pour un petit produit final, le goût de beurre sera en effet bien plus marqué. Avec une **plaque de margarine** par contre, vous pouvez davantage mettre l'accent sur **la garniture**. Dans une cuisine où il fait chaud, le fait de pouvoir transformer facilement une plaque de margarine joue également un rôle.